

Hauptspeise

Duett vom Wild mit Kürbis aus dem Ofen, karamellisierte Maronen und Nussbutterpüree (4 Personen)

Zutaten:

400g Rehrücken (**Metzgerei Wenz**)
500g Hirschkalbskeule (**Metzgerei Wenz**)
1 Hokkaido
1 EL Honig
etwas Thymian
1 Zitrone
200g gekochte Maronen
2 EL Zucker
etwas Apfelsaft
300g Kartoffeln mehlig
50g Butter
etwas Milch
1 große Zwiebel
1 Pastinake
1 Karotte
2 Zehen Knoblauch
100ml Rotwein
Lorbeer
Piment
Wacholder
Rosmarin
1EL Tomatenmark
Teesieb oder säcken für die Kräuter und Gewürze
Wasser oder Wildfond zum Aufgießen
Salz, Pfeffer, Muskat,
Öl zum braten
Stärke

Zubereitung:

Das Ragout als erstes ansetzen, denn dies benötigt je nach Schnittgröße 1,5 bis 2 h.
Dafür das Hirschkalb in feine Würfel schneiden sowie Zwiebel, Karotte, Pastinake und Knoblauch. Das Gemüse in einem großen Topf kräftig anbraten. Dann das Fleisch dazu und dieses auch kräftig braten lassen. Dann die Gewürze dazu und Tomatenmark. Alles nochmal bei ordentlicher Hitze gut rösten lassen. Dann mit einem kräftigem Schuss Rotwein ablöschen. Den verkochen lassen und mit Wasser oder Brühe aufgießen bis alles schön bedeckt ist. Nach 1 Stunde kann mal probiert werden. Wenn das Fleisch gar ist rausnehmen und die Sauce durch ein Sieb geben und leicht mit Stärke abbinden falls nötig. Dann das Fleisch wieder hineingeben und kurz vor dem anrichten nochmal aufkochen lassen. Eventuell nochmal abschmecken. Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Kürbis in

Weinempfehlung

Cabernet Cortis Rotwein trocken
im Holzfass gereift trocken

Weingut Jung

Tel. 07275 2229

WICHTIG!

Fleisch bitte 3 Tage vorher bei
Metzgerei Wenz bestellen
Tel. 07275 - 1207

Alle anderen Zutaten gibt es ab
Donnerstag bei **EDEKA Burger**
solange der Vorrat reicht!

Hinweis: bei EDEKA Burger gibt
es sogar den Wein vom
Weingut Jung!

Spalten schneiden auf ein Blech mit Backpapier geben mit etwas Honig beträufeln, Thymian drauf zupfen und Zitronenabrieb und natürlich noch etwas Salz und Pfeffer. Dann ab in den Ofen, dies kann auch ca. 25. Min dauern. Einfach mit einer Gabel oder einem Messer einstechen und wenn Sie weich sind und Farbe haben können sie raus. Parallel die Kartoffeln schälen und kochen mit einem Lorbeerblatt und ordentlich Salz. Die Butter separat in einem Topf braun werden lassen. Die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und die Butter dazugeben und die Milch je nach Konsistenz. Abschmecken mild Salz und Muskat. Den Rehrücken anbraten würzen und für 8 bis 12 Minuten in den Ofen schieben. Je nach Größe oder gewünschtem Garpunkt kann es natürlich auch länger dauern. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Maronen dazugeben und mit Apfelsaft ablöschen. Leicht einkochen lassen. Alles schön anrichten und genießen.

Guten Appetit!!!